

Koch Station

Teamanlass

Menu

Apéro

Gateau du Mont Vully mit salziger Crème de la Gruyère

Wein: Champagne grand cru Tendresse, Jean Milan

Vorspeise

Crème brûlée von der Hühnerleber, marktfrische Blattsalate mit 12 jährigem Balsamico

Wein: Gewürztraminer Heimbourg, Elsass

1. Gang

Spargelrisotto

Wein: Château de Lancyre, grand cuvée blanc, Frankreich

Hauptgang

Grüne und weisse Spargeln mit frischen Morcheln, gebratenes Carpaccio vom Rindsfilet

Wein: Château de Fonsarlette, Frankreich

Dessert

Rhabarber in Portwein auf Holunderblütenmousse und Rhabarbersorbet

Wein Malvoisie flétrie, Rouvinez, Sierre

Das Angebot beinhaltet sämtliche Speisen, Getränke, Küchenschürze (leihweise),
Dokumentation zum Mitnehmen.